

D'ici et d'ailleurs

By le Vintage

Restaurant & Cave à Vins

- Spécialités Provençales & Saveurs du Monde -

Nos Formules

(1 formule = 1 personne)

Entrée et Plat : 29€

Plat et Dessert : 29€

Entrée, Plat et dessert : 36€

(1 menu = 1 person)

Starter and Main : 29€

Main and Dessert : 29€

Starter, Main and dessert : 36€

CUISINE FAITE MAISON

À BASE DE PRODUITS FRAIS & DE SAISON

NOUS VOUS PROPOSONS **60 VINS RÉGIONAUX**

SOIGNEUSEMENT SELECTIONNÉS

Toute formule commandée est pour une personne.

Les moyens de paiement acceptés * : Carte bancaire (CB) - Espèces - Titres Restaurants

* Les Paiements par chèques ne sont pas acceptés, merci de votre compréhension



LES ENTRÉES

La soupe à l'oignon. 11€ 

Oignon soup.

Carpaccio de poulpe, marinade au citron Yuzu, condiments tomates basilic. 14€

Octopus carpaccio, lemon yuzu sauce, tomatoes and basil.

Œuf cocotte à la crème de parmesan et épinards. 12€ 

Egg casserole with cheese cream and spinach.

Escargots de Bourgogne gratinés au beurre persillé, 6 pcs. 11€, 12 pcs +3€ en menu.

Burgundy snail roasted with parsley butter, 6 pcs. 12 pcs +3€ with the menu.

Foie gras, chutney de figues au poivre de Penja IGP, pain toasté aux fruits. 14€
+3€ en menu.

Foie gras, Figs chutney and penja peppers, cereals toast. +3€ with the menu.

LES PLATS

Filet de boeuf grillé, sauce béarnaise, gratin dauphinois truffés. 26€. +4€ en menu.

supplément os a moelle +3€. Version Rossini (foie gras poêlé flambé au porto) +10€.

Beef filet, béarnaise sauce, truffled gratin dauphinois. +4€ with the menu. Extra bone marrow +3€

Rossini Version +10€ (roasted foie gras with porto).

Parmentier de cabillaud et petits légumes, crème d'ail et salade verte. 22€

Parmentier of cod fish with vegetables, garlic cream and green salad.

Pluma de cochon ibérique, jus corsé, pommes de terre grenaille et ratatouille. 22€

Pork pluma iberico steak, greavy juice, potatoes and provençal ratatouille.

Gnocchi de potiron et pomme de terre, crème de gouda et pointe d'asperge verte,
chip's de coppa. 22€ 

Pumpkin and potatoes gnocchi, gouda cheese cream, green asparagus tip and coppa's chips.

Tartare de boeuf à la provençale (Basilic, tomates séchées, olives noires, échalotes et
parmesan), frites fraîches et salade. 20€

*Beef tartar, provençal style : basil, sun-dried tomatoes, black olives, shallots and parmesan cheese,
fries and salad.*

LES DESSERTS

Tiramisu aux poires et spéculos. 10€

Pear and spéculos tiramisu.

La profiterole à la vanille et son chocolat chaud. 11€

Profiterole and hot chocolate sauce.

Café gourmand. 10€

Sweet coffee (3 small desert and coffee).

Moelleux au chocolat, cœur coulant au caramel beurre salé. 10€

Chocolate and salted caramel butter lava cake.

Assiette de fromage, confiture d'olives. 14€ +3€ en menu.

Selection of cheese and black olives jam. 14€ +3€ with the menu.

La liste des allergènes à déclaration obligatoire présent dans nos produits est disponible auprès de

notre équipe sur simple demande.

Les plats bistrot

La salade César : Salade mesclun, aiguilletes de poulet panées aux céréales, tomates, oignons rouges, œuf, croûtons, copeaux de parmigiano reggiano et sauce césar. 16€

Cesar salad : Salad, chicken breaded with cereals, red oignons, egg, cheese, tomatoes, breadsticks and Cesar sauce.

La salade de chèvre : salade mesclun, tomates, oignons rouges, toast de chèvre chaud, pommes de terre grenailles, pétales de guanciale (lard italien), noix et vinaigrette. 16€

Goat cheese salad : salad, Goat cheese toast, slice of guanciale (Italian bacon), tomatoes, red oignons, potatoes and nuts.

Le burger d'ailleurs : Haché de boeuf français frais, confit d'oignons rouges, cheddar mûré, poitrine fumée, frites fraîche et salade. 20€


Burger d'ailleurs : Fresh French beef, red oignons confit, cheddar, smoked bacon, fries and salad

Le burger Chicken : aiguilletes de poulet panées aux céréales, provola fumé, coleslaw.

Supplément lard fumé +1€. 21€

Chicken burger : chicken breaded with cereals, coleslaw, smoked provola (cheese), fries and salad. Extra smoked bacon +1€

Le burger Végétarien : Haché végétal à base de protéines de pois et de blé, compotée de légumes provençale, cheddar mûré ou sans pour les vegan . 20€

Veggie Burger : Vegetable steak based on pea and wheat proteins, Provencal vegetable compote, cheddar or without for the vegan... 

Le menu enfant jusqu'à 12 ans.

16,50€

Petit Filet de boeuf OU Filet de poulets panés aux céréales OU steak végétarien accompagné de frites et ratatouilles provençale.

Jus de fruits, petite limonade, sirop ou soft au choix, petit pot de glace ou compote à boire.

Kids Menu (Up to 12 years old)

Small Beef filet steak OR cereals chicken nuggets OR veggie steak with frie or vegetables.

Juice or syrup, ice cream or fruits stew.